



menuandmore

In der Care-Küche
an Ihrer Seite

Von Köchen für Küchen

– seit 1879

menuandmore ist einst aus der Volks- respektive aus der Stadtküche Zürich entstanden und hat über 145 Jahre Erfahrung in der Zubereitung von Speisen. Uns treibt die Überzeugung an, dass gutes, gesundes und nachhaltiges Essen den Unterschied macht, für Kinder in Schulen ebenso wie für Menschen in Gesundheitseinrichtungen.

Täglich frisch gekocht

Unsere Menüs werden täglich von Grund auf zubereitet. Schonend, mit regionalen Zutaten und nach höchsten Qualitätsstandards. Wir kochen so, wie Sie es in Ihrer eigenen Küche tun. Mit dem Unterschied, dass wir aufgrund unserer Grösse die Kapazitäten haben, Ihnen diese Qualität jederzeit verlässlich und in grossem Umfang zu liefern.

Erfahrung, die sich in den Care-Bereich überträgt

menuandmore bietet als einzige Gastropartnerin in der Deutschschweiz Menükomponenten an, die täglich frisch in der eigenen Küche gekocht werden. Zudem haben wir jahrelange Erfahrung in der Verpflegung spezifischer Gäs-

tegruppen. Kompetenzen wie Allergen-Management, Diätküche und lückenlose Lebensmittelsicherheit haben wir als Marktführerin in der Kinder- und Jugendverpflegung aufgebaut und übertragen sie jetzt direkt in Ihre Küche.

- **Täglich frisch gekocht**
von ausgebildeten Köchinnen und Köchen
- **ISO-zertifizierte Prozesse**
und höchste Lebensmittelsicherheit
- **Modulares Angebot**
ganze Menüs oder einzelne Komponenten, ganz nach Ihrem Bedarf
- **Persönliche Betreuung**
Wir sind Ihre Partnerin, nicht bloss eine Lieferantin

«Aus unserer Unternehmensgeschichte in der
Schulverpflegung schöpfen wir grosse Erfahrung –
von der Sie ab sofort profitieren.»

Marc Steiner
Kundenberater



Modular und frisch für Ihre Küche

Personalengpässe, Ferienabwesenheiten, steigende Anforderungen – der Alltag in der Care-Gastronomie wird immer anspruchsvoller. menuandmore gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Küchenkapazität flexibel zu erweitern: mit frisch gekochten Menükomponenten, die Sie genau dann bestellen, wenn Sie sie brauchen.

Ihr Zusatzmenüplan ist Entlastung mit System

Unser Care-Menüplan bietet Ihnen mehrere Menülinien, acht Wochen im Voraus bestellbar. Jede Komponente – Stärke, Protein, Gemüse, Sauce, Dessert – ist einzeln bestellbar. So können Sie ein- bis siebenmal pro Woche gezielt entlasten: An «menuandmore-Tagen» braucht es weniger Köchinnen und Köche, Ihre Profis können sich auf Spezialaufgaben konzentrieren. Unser Menüplan dient auch als Inspiration für Ihre eigene Menüplanung.

Sortimentsartikel, verlässliche Klassiker

Neben dem wechselnden Menüplan bieten wir ein festes Sortiment an bewährten Komponenten, jederzeit bestellbar, unabhängig vom Wochenmenüplan.

- **Ganze Menüs oder einzelne Komponenten**

Sie entscheiden, was Sie auslagern

- **Menüplan acht Wochen im Voraus**
für Ihre Personal- und Einkaufsplanung

- **Festes Sortiment an Spezialitäten**
jederzeit verfügbar, verlässlich in der Qualität

- **Bestellung via Webshop**
einfach, schnell, flexibel

Mit menuandmore Care wird Ihre Personalplanung einfacher, Ihre Geräte werden optimal ausgelastet, und Ihre Gäste profitieren von einem noch breiteren, abwechslungsreicheren Angebot, ganz ohne Kompromisse bei der Frische.



«Wir kochen so, wie Sie es
auch tun: mit Sorgfalt, Fach-
wissen und besten Zutaten.»

Petar Bek
Junior-Schichtleiter



Martin Brunner von der Brunner KA-GE AG, Bassersdorf
Gemüsebauer unseres Vertrauens

«Rund 70 % unserer Lebensmittel stammen aus der Schweiz – frisches Gemüse zum Beispiel direkt von Produzenten aus der Region, die wir persönlich kennen.» **Fabian Faraoni** Leiter Supply Chain

Regional, zertifiziert, transparent

Kurze Wege, Schweizer Qualität

Wir beziehen einen Grossteil unserer Zutaten regional, direkt bei Produzenten, die wir persönlich kennen. Transparente Lieferketten, keine langen Umwege. So wissen Sie genau, was in Ihrer Küche ankommt.

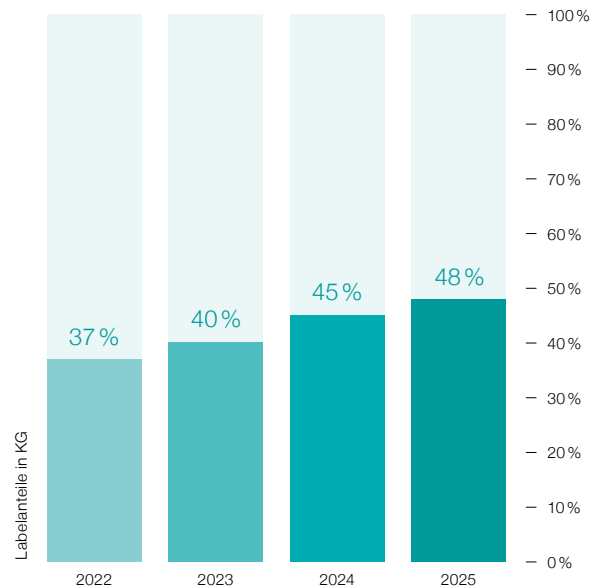
Eine Haltung aus Überzeugung

Unser Fleisch und Geflügel, sämtliche Milchprodukte sowie unsere Freiland Eier stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Unser Fisch ist MSC- oder ASC-zertifiziert, und wir verwenden viele Zutaten mit Bio Suisse- oder IP-Suisse-Label. 48 % unserer Produkte tragen ein Nachhaltigkeitslabel, auf Palmöl und Flugtransporte verzichten wir konsequent. Über 50 % unseres Angebots sind vegetarisch.

Transparenz, die Vertrauen schafft

Auf Anfrage erhalten Sie unsere jährliche Einkaufsstatistik – volle Transparenz über Herkunft und Lieferanten.

Entwicklung des Labelanteils (in kg des Einkaufsvolumens) über die Jahre



Care-Kompetenz ab Tag 1 bei allen Kostformen

Die Verpflegung in Pflegeeinrichtungen, Kliniken und betreuten Wohnformen stellt besondere Anforderungen. menuandmore bringt Kompetenz aus jahrzehntelanger Erfahrung in der anspruchsvollen Kinder- und Jugendverpflegung mit und überträgt sie in den Care-Bereich.

Ernährungskompetenz

Unsere Menüplanung wird von einer diplomierten Ernährungsberaterin begleitet. Jedes Gericht ist vollständig deklariert, mit allen Allergenen, Nährwerten und Inhaltsstoffen. Wir bieten standardmässig Optionen ohne Gluten und ohne Laktose an und können auf individuelle Kostformen eingehen. Bei der Menügestaltung berücksichtigen wir die Essbiografie Ihrer Gäste: vertraute Gerichte, saisonale Klassiker und eine Vielfalt, die Freude am Essen garantiert.

Dysphagie-Ernährung – frisch, nicht zugekauft (geplant ab 2027)

Besonders im Bereich Dysphagie machen wir gegenüber unseren Mitbewerbern den Unterschied: Unsere texturmodifizierten Komponenten werden frisch in unserer Produktionsküche zubereitet und nicht als industrielles Fertigprodukt zugekauft. Das bedeutet besserer Geschmack, natürliche Farben und eine Qualität, die Ihre Gäste lieben werden.

In Ihrer Handschrift, aus unserer Küche

Auf Wunsch entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen Rezepturen, die exklusiv für Ihre Einrichtung zubereitet werden. In Ihrer Handschrift, in unserer zertifizierten Küche. Gerne sprechen wir mit Ihnen persönlich über die Möglichkeiten.



«Unsere Menükomponenten
werden täglich frisch
zubereitet und sofort
hygienisch verpackt.»

Siro Bottega
Leiter Kommissionierung

Von unserer direkt in Ihre Küche

Frisch, sicher, zuverlässig

Cook-and-Chill – schonend zubereitet
menuandmore wendet das «Cook-and-Chill»-Verfahren an: Speisen werden täglich frisch zubereitet, unmittelbar danach auf unter 5 °C abgekühlt und anschliessend gekühlt geliefert. Dieses Verfahren erhält Vitamine, Mineralstoffe und Geschmack optimal – ganz ohne Konservierungsstoffe.

Prozessablauf

1. Frische Rohprodukte

Qualitätskontrolle direkt bei der Anlieferung

2. Schonende Zubereitung

durch Köchinnen und Köche

3. Schnelles Abkühlen

auf unter 5 °C mit modernster Kühltechnik

4. Hygienisches Verpacken

in Edelstahlschalen oder BPA-freie Kunststoffverpackungen

5. Lieferung

direkt in Ihre Küche

Eigene Feinlogistik, persönlich bis zur Tür

Dank eigenen Chauffeuren ist auch die Auslieferung persönlich. Alles kommt aus einer Hand: vom Einkauf über die Zubereitung bis zur Lieferung. Keine Subunternehmer, keine anonymen Lieferdienste.

Verpackung

Unsere Menükomponenten werden entweder in Mehrweg-Edelstahlschalen (CNS-Gastrom-Schalen, 25 Portionen) oder – bei kleineren Bestellmengen – in lebensmitteltauglichen, BPA-freien Kunststoffverpackungen geliefert, portioniert in 5er-Einheiten.

- Angebot Mo bis So, Lieferung Mo bis Fr
- Bestellfrist: 4 Arbeitstage über den Webshop
- Menüplan 8 Wochen im Voraus sicht- und bestellbar
- Nach- und Abbestellungen bis 4 Arbeitstage vor Menütage möglich

«Wir sind kein anonymer Grossbetrieb.
Als familiäres KMU haben wir kurze
Entscheidungswege und können flexibel
auf Ihre Bedürfnisse eingehen.»

Moritz Stauffer

Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung



Ihre Partnerin – nicht nur eine Lieferantin

Eine gute Verpflegungspartnerschaft beginnt mit einem persönlichen Austausch. Wir nehmen uns die Zeit, Ihren Betrieb zu verstehen: Ihre Prozesse, Ihre Herausforderungen, Ihre Ziele.

Was wir konkret für Sie tun

Auf Wunsch analysieren wir Ihre Küchenprozesse und identifizieren Zeitfresser. Gemeinsam definieren wir Ihre optimale Menümatrix – was Sie selbst kochen und was Sie an uns auslagern können. Wir entwickeln bei Bedarf Rezepturen, die exklusiv für Ihre Einrichtung zubereitet werden.

Ihr Nutzen

Ihre Fachkräfte können spezifischer eingesetzt werden – für Aufgaben, die deren volle Kompetenz erfordern. Sie profitieren von verlässlicher Qualität, skalierbaren Kosten und weniger Risiko bei Personalausfällen. Und Ihre Gäste geniessen ein breites, abwechslungsreiches Angebot.



Beratung & Analyse

Kostenlose Analyse Ihrer Küchenprozesse. Wo liegen die Zeitfresser? An welchen Tagen können menuandmore-Komponenten Mehrwert bringen.



Menümatrix & Konzept

Gemeinsame Definition: Was kochen Sie selbst, was können Sie bei uns bestellen? Inkl. Empfehlung für Ihren Bestellrhythmus.



Probeessen

Degustation mit Ihrem Team mit Evaluation von Qualität, Handling und Akzeptanz.



Partnerschaft & Optimierung

Regelmässiger Austausch: Wir bleiben an Ihrer Seite und entwickeln uns mit Ihnen weiter.

menuandmore in Zahlen

145+

Jahre Erfahrung

Von der Volksküche Zürich (1879)
bis heute – über 145 Jahre in
der Zubereitung von Mahlzeiten

600+

Standorte täglich beliefert

in der ganzen Deutschschweiz

48 %

Labelanteil*

Bio, IP-SUISSE, Fairtrade,
MSC/ASC (2025)

*in kg des Einkaufsvolumens

> 70 %

Regionale Zutaten

Aus saisonaler Schweizer Land-
wirtschaft, inkl. 100 % Schweizer
Fleisch und Milchprodukte.

85

Mitarbeitende

= familiäres KMU

Nachhaltig und zertifiziert

Nachhaltigkeit verstehen wir ganzheitlich – wir berücksichtigen alle vier Säulen: ökologische Verantwortung, gesundheitliche Ausrichtung, gesellschaftliche Solidarität und wirtschaftliche Resilienz. Bereits 2023 haben wir eine SBTi-validierte Klimaschutzstrategie verabschiedet – wir sind ISO 14001-zertifiziert, Mitglied bei öbu und swisscleantech. Unser Produktionsstandort ECOPARK TIVOLI wird

ohne fossile Energieträger betrieben; unsere Photovoltaikanlage auf dem Dach des ECO-PARK TIVOLI erzeugt jährlich rund 300'000 kWh Strom und deckt an Spitzentagen bis zu 35 Prozent unseres Strombedarfs. Die Fahrzeugflotte stellen wir schrittweise auf Elektroantrieb um. Überzählige Mahlzeiten gehen kostenlos an Caritas Zürich. Zudem verfügen wir über ein ausgezeichnetes betriebliches Gesundheitsmanagement.

Unsere fünf Leistungen für Ihre Küche

1. Care-Menüplan

Zwei Menülinien, acht Wochen im Voraus bestellbar. Jede Komponente – Stärke, Protein, Gemüse, Sauce, Dessert – einzeln wählbar. Flexibel einsetzbar: ein- bis siebenmal pro Woche, je nach Bedarf.

2. Sortimentsartikel

Bewährte Klassiker sind jederzeit verfügbar, unabhängig vom Wochenmenüplan. Gleichbleibende Qualität ohne eigenen Produktionsaufwand.

3. Dysphagie ab Frühjahr 2027

Texturmodifizierte Speisen, täglich frisch in unserer Produktionsküche zubereitet, nicht zugekauft. Besserer Geschmack, natürliche Farben, individuelle Anpassung möglich.

4. menuandmore Creation

Auf Wunsch entwickeln wir Rezepturen exklusiv für Ihre Einrichtung. ISO-zertifiziert, vollständig deklariert, nach Ihrer Handschrift.

5. Analyse & Beratung

Kostenlose Analyse Ihrer Küchenprozesse. Gemeinsame Definition der optimalen Menümatrix. regelmässiger Austausch und persönliche Betreuung.



menuandmore



Jetzt Beratungsgespräch vereinbaren
menuandmore.ch/care

Kontakt:

Moritz Stauffer · Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung
+41 44 448 26 35 · moritz.stauffer@menuandmore.ch

Menu and More AG · ECOPARK TIVOLI · Pfadackerstrasse 10 · 8957 Spreitenbach
+41 44 448 26 11 · info@menuandmore.ch · menuandmore.ch

